



ОТЕЛЬ
АСТЕРИЯ
www.asteria.ru

Меню №1

1650руб. +10%

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	<i>выход</i>
<i>Морская мозаика</i>	80/40/10
<i>Палтус холодного копчения</i>	
<i>Лосось шеф-посол</i>	
<i>Масляная рыба холодного копчения</i>	
<i>Мясное раздолье</i>	80/40/20
<i>Буженина домашняя</i>	
<i>Ростбиф</i>	
<i>Куриный рулет со шпинатом, сыром и грибами</i>	
<i>Ассорти домашних солений и маринадов (черемша, томаты черри маринованные, чеснок, корнишоны, огурцы соленые, лук)</i>	80/5
<i>Овощное ассорти (томаты, огурцы, паприка, редис, зелень)</i>	80/5
<i>САЛАТЫ</i>	
<i>Традиционный салат «Оливье» с ветчиной</i>	100
<i>Салат грибной с куриным филе и перепелиным яйцом</i>	100
<i>ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)</i>	
<i>Шашлычок куриный</i>	150/10/5
<i>Шашлычок свиной</i>	150/10/5
<i>ГАРНИРЫ</i>	
<i>Дольки картофеля, запечённые с чесноком и зеленью</i>	150
<i>Рис басмати</i>	150
<i>Хлебная корзина (французская булочка, хлеб черный, хлеб белый, сливочное масло)</i>	100
<i>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ</i>	
<i>Морс клюквенный домашний</i>	0,2
<i>Кофе или чай</i>	0,2

www.asteria.ru

191023, Россия, Санкт-Петербург, Наб.реки Фонтанки, д.71, тел./факс: +7 (812) 335-68-88

e-mail:info@asteria.ru

Меню №2

2100 руб. +10%

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	выход
Морская мозаика	80/40/10
<i>Палтус холодного копчения</i>	
<i>Лосось шеф-посол</i>	
<i>Масляная рыба холодного копчения</i>	
Мясное раздолье	80/40/20
<i>Буженина домашняя</i>	
<i>Ростбиф</i>	
<i>Куриный рулет со шпинатом, сыром и грибами</i>	
<i>Овощное ассорти (томаты, огурцы, паприка, редис, зелень)</i>	80/5
<i>Рулетики из баклажан с сыром и чесноком</i>	60/60/10
<i>Сельдь с картофелем, сладким луком и свежей зеленью</i>	80/20/5
<i>Рулетики с ветчиной и сыром</i>	60/5
САЛАТЫ	
<i>Салат «Столичный» с куриной грудкой</i>	80
<i>Салат «Сельдь под шубой»</i>	80
<i>Салат «Цезарь» с курицей</i>	80
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)	
<i>Медальоны из свинины с ягодным соусом</i>	200/60/5
<i>Филе судака на пару со сливочным соусом</i>	150/40/30/5
ГАРНИРЫ	
<i>Дольки картофеля, запечённые с чесноком и зеленью</i>	150
<i>Соте из овощей</i>	150
<i>Хлебная корзина (французская булочка, хлеб чёрный, хлеб белый, сливочное масло)</i>	100
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
<i>Морс клюквенный домашний</i>	0,2
<i>Кофе или чай</i>	0,2

Меню №3

2800 руб. +10%

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	выход
Морская мозаика	80/40/10
<i>Палтус холодного копчения</i>	
<i>Лосось шеф-посол</i>	
<i>Масляная рыба холодного копчения</i>	
Мясное раздолье	60/10/5
<i>Буженина домашняя</i>	
<i>Куриный рулет со шпинатом, сыром и грибами</i>	
<i>Сервелат</i>	
<i>Овощное ассорти (томаты, огурцы, паприка, редис, зелень)</i>	80/5
<i>Рулетики из баклажан с сыром и чесноком</i>	60/60/10
<i>Сельдь с картофелем, сладким луком и свежей зеленью</i>	80/20/5
<i>Рулетики с ветчиной и сыром</i>	60/5
<i>Канapé с красной икрой</i>	30
<i>Овощной ролл (блин, сливочный сыр, паприка, лист салата, огурец)</i>	80
САЛАТЫ	
<i>Салат с крабовым мясом и свежим огурцом</i>	80
<i>Салат «Капрезе»</i>	80
<i>Салат «Цезарь» с курицей</i>	80
ОСНОВНОЕ БЛЮДО (на выбор)	
<i>Филе судака в хрустящей корочке с тартаром из яблок</i>	150/5
<i>Свинина, фаршированная грибами и сыром под сметанным соусом</i>	200/10
ГАРНИРЫ	
<i>Картофель жареный с грибами</i>	150
<i>Овощи гриль</i>	150
<i>Хлебная корзина (французская булочка, хлеб черный, хлеб белый, сливочное масло)</i>	100
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	
<i>Морс клюквенный домашний</i>	0,2
<i>Кофе или чай</i>	0,2